



Optimale Reife: MHD 5.2025

0,5l

SPEZ23091

Olio extra vergine di Oliva »Ogliarola Garganica«

Andrea Serrilli (Olio)

Mit diesem Öl hat Andrea Serrilli kürzlich den 2. Platz im »EVOO World Ranking« gewonnen. Ogliarola Garganica ist eine uralte lokale Sorte aus dem Gargano in Apulien, die gute Kälte- und Trockentoleranz besitzt. Ihre Bäume zeigen breiten Wuchs mit großer Baumkrone. Ihre Früchte sind eiförmig und besonders groß, die Öl-Ausbeute bei hoher Qualität deshalb groß.

Andrea Serrilli's Bäume sind viele hundert Jahre alt. Sie stehen weiträumig verteilt in uralten Hainen. Weil ihr Ertrag geringer ist als von jungen (oft bewässerten) Plantagen und Pflege und Ernte aufwendiger sind, drohen diese alten Anlagen zu verschwinden. Sie liefern ein intensiv fruchtiges, aromatisch grünlich vegetales Öl herausragender Geschmacksintensität und konzentrierter, viskoser Konsistenz. Es duftet nach Artischocke, Mandel und Tomatengrün, ist mittelscharf, angenehm bitter, wirkt wertvoll dicht im Mundgefühl und weist einen der höchsten Polyphenolgehalte (> 900 mg/kg) aller Olivensorten auf. Er schützt vor Oxidation und macht das Öl gesundheitlich wertvoll. Bitte kalt verwenden als raffinierte Würze in Salaten, auf frischem Fisch, hellem und dunklem Fleisch und Gemüse.



www.weinhalle.de